

## INDICE

I

**INSTALLAZIONE**

PAGINA 52

**COLLEGAMENTO ELETTRICO**

PAGINA 53

**PRIMA DI USARE IL FORNO**

PAGINA 54

**CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA  
DELL'AMBIENTE**

PAGINA 54

**PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI**

PAGINA 54

**ACCESSORI DEL FORNO**

PAGINA 55

**FUNZIONI DI COTTURA DEL FORNO**

PAGINA 56

**PULIZIA DEL FORNO E DEI SUOI ACCESSORI**

PAGINA 57

**GUIDA RICERCA GUASTI**

PAGINA 58

**SERVIZIO ASSISTENZA**

PAGINA 58

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE**

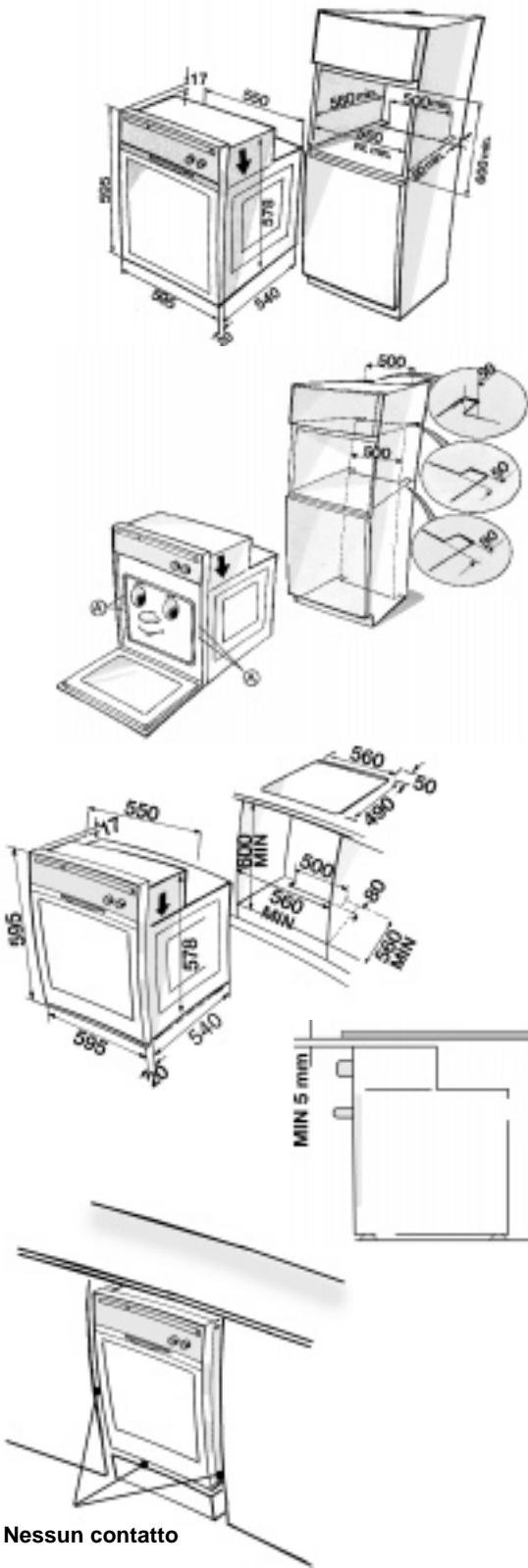
PAGINA 58

## INSTALLAZIONE

### Informazioni tecniche per l'installatore

- Dopo aver sballato il forno per poter effettuare il collegamento, appoggiateolo sulla base di polistirolo per evitare di danneggiarlo.
- Non sollevare il forno prendendolo dalla maniglia, ma afferrandolo ai lati come illustrato (v. freccia).
- Verificare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto.
- Le dimensioni del forno e del mobile sono illustrate nella figura a fianco.
- I mobili in contatto con il forno devono essere resistenti al calore (min. 80°C).
- Se i laminati in plastica o il materiale sigillante non sono sufficientemente resistenti al calore, si possono verificare formazione di bolle, deformazione della superficie o distacco del rivestimento.
- Alloggiare il forno nella cavità del mobile, sollevandolo ai lati e facendo attenzione a non intrappolare il cavo di alimentazione.
- Per assicurare una corretta ventilazione, rispettare le aperture di ventilazione indicate in figura (almeno 500 x 80 mm e 500 x 50 mm all'interno del mobile).
- Fissare il forno al mobile con le viti (A) come illustrato.
- Il forno può anche essere incassato sotto un piano di cottura.

**NOTA:** Per assicurare una corretta ventilazione, raccomandiamo di lasciare un'apertura di almeno 500 x 80 mm o una superficie equivalente nel piano inferiore del mobile.



È inoltre richiesta una fessura minima di 5 mm tra bordo superiore del forno e bordo inferiore del piano di lavoro: questa fessura non deve mai essere chiusa da listelli o traverse di rinforzo del mobile.

Durante l'installazione del forno assicurarsi che i fianchi non tocchino i bordi anteriori del mobile o cassetti e sportelli adiacenti (vedi figura).

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

- **Importante: non dare tensione al forno prima di aver completato il collegamento.**
- **Accertarsi che l'installazione e il collegamento elettrico siano effettuati da un tecnico qualificato secondo le istruzioni del fabbricante e secondo le norme locali in vigore.**
- **L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.**
- **Il collegamento alla rete deve essere effettuato tramite un dispositivo di interruzione onnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.**
- **La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termine di legge.**
- **Non usare prese multiple o prolunghe.**
- **Dopo l'installazione, i particolari elettrici dovranno essere inaccessibili.**
- **Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione della vostra abitazione. La targhetta matricola si trova sul bordo frontale del forno (visibile a porta aperta).**



## PRIMA DI USARE IL FORNO

- Per utilizzare al meglio il vostro forno, vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle in caso di necessità.
- Togliere le protezioni di cartone e la pellicola protettiva di plastica.
- Togliere gli accessori dal forno e riscalarlo a 200 °C per un'ora circa per eliminare gli odori ed i fumi del materiale isolante e dei grassi di protezione. È consigliabile tenere aperta la finestra durante questa operazione.

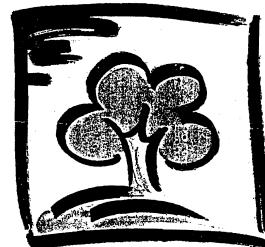
## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

### 1. Imballo

- Il materiale d'imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio ().

### 2. Elettrodomestici

- Gli elettrodomestici sono stati fabbricati con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamarli seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di rottamarli renderli inutilizzabili tagliando il cavo di alimentazione.



## PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI

- Prima di qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire il forno elettricamente.
- Tenere lontano i bambini dal forno quando è in funzione.
- Eventuali riparazioni o interventi sul forno devono essere eseguiti esclusivamente da un tecnico qualificato.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi utilizzati vicino al forno non vadano a toccare le parti calde o a incastrarsi nella porta del forno.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori, quando il forno è caldo.
- **Non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio.**
- Non riporre materiale infiammabile nel forno. Se l'apparecchio viene messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Durante il processo di cottura, l'acqua evapora dai cibi. In tutti i forni è necessario che questo vapore e altri fumi vengano scaricati dalla cavità. Per ragioni di sicurezza ed estetica abbiamo ritenuto che un'apertura sul fondo della porta sia la soluzione ideale. Di conseguenza talvolta è possibile vedere fuoriuscire vapori da questa zona del forno (vedi figura).



Si tratta di una circostanza normale e il bordo inferiore può essere pulito smontando la porta come descritto a pagina 57.

- Non appoggiare pesi elevati sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiare cavità del forno e cerniere. Peso massimo: 7 kg.
- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta del forno. Non appendere nessun peso alla maniglia della porta del forno aperta.

## ACCESSORI DEL FORNO

- Gli accessori variano secondo il modello (v. Scheda Prodotto separata).

### Leccarda 1

Da usare per raccogliere il grasso o pezzi di cibo quando viene sistemata sotto la griglia o come piastra, per esempio per cuocere carne, pollo, pesce con e senza verdure. Per evitare schizzi di grasso e fumo, versare un po' di acqua nella leccarda.



1

### Piastra per dolci 2

Da usare per cotture di biscotti, meringhe, pizze.



2

### Griglia 3

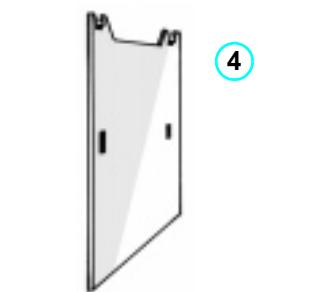
Da usare per la cottura dei cibi o come supporto per pentole, tortiere e qualsiasi altro recipiente di cottura. Può essere posizionata su qualsiasi livello disponibile.



3

### Pannelli catalitici 4

Questi pannelli sono ricoperti da uno speciale smalto microporoso che assorbe gli schizzi di grasso. Suggeriamo, dopo cotture particolarmente grasse, di effettuare un ciclo di autopulizia.



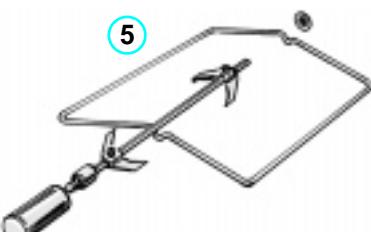
4

- Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200 °C per un'ora circa.
- Alla fine del ciclo, quando il forno è freddo, usare, se necessario, una spugna umida per rimuovere i residui di cibo.

Non usare saponi o detergenti in quanto potrebbero rovinare lo smalto catalitico.

### Girarrosto 5

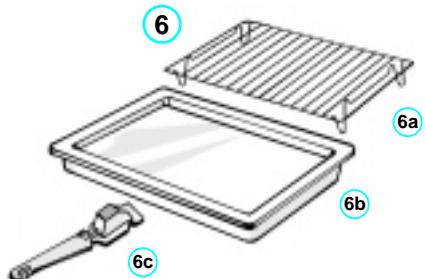
Da usare come indicato nel capitolo della Scheda Prodotto separata.



5

### Kit pan set 6

E' formato da una griglia 6a più una leccarda 6b più 1 o 2 pinze 6c: questo accessorio deve essere posizionato sulle griglie forno 3 e deve essere utilizzato nella funzione Grill.



6

6a

6b

6c

## FUNZIONI DI COTTURA DEL FORNO

Le funzioni variano secondo il modello (vedere la Scheda Prodotto separata).

### **FUNZIONE STATICO**

Questa funzione viene utilizzata per cuocere gli alimenti su un solo livello.

La funzione è regolata in temperatura e può essere selezionata tra **50° C e 250° C**.

A questa funzione è stata preimpostata la temperatura di **200° C**.

- Preriscaldare il forno alla temperatura di cottura richiesta ed introdurre gli alimenti nel forno quando tutti gli indicatori della scala graduata **°C** sono accesi.
- Quando si usa questa funzione, è consigliabile posizionare il cibo al centro del forno.

### **FUNZIONE GRILL**

Questa funzione è ideale per grigliare piccoli pezzi di carne (bisteccche, salsicce) e per dorare il pane. La funzione è regolata dai livelli **1, 2, 3, 4, 5** che determinano il crescente dosaggio della potenza della resistenza superiore. A questa funzione è stato preimpostato il livello **3**.

- Durante la cottura la porta del forno deve essere chiusa.
- Preriscaldare per 3/5 minuti.
- In caso di cottura di carne, consigliamo di versare un po' di acqua nella leccarda per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso.
- Girare la carne a metà grigliatura.

A questa funzione è abbinata l'attivazione del girarrosto (sui modelli dove è previsto).

### **FUNZIONE "MLTF" (Mantenimento calore)**

Questa funzione permette il mantenimento di due livelli di temperatura (**35° C oppure 60° C**) molto precisi e costanti all'interno del forno.

- La selezione della temperatura a **35° C** è particolarmente indicata per la lievitazione della pasta per pane e pizza.
- A questa funzione è stata preimpostata la temperatura di **35° C**. Per questa funzione è consigliabile utilizzare il primo livello dei ripiani.
- La selezione della temperatura di **60° C** è indicata per mantenere in caldo i cibi a cottura conclusa.

### **FUNZIONE VENTILATO**

Questa funzione è particolarmente adatta per cuocere contemporaneamente su diversi livelli (per esempio: pesce, verdure, pasta).

La funzione è regolata in temperatura e può essere selezionata tra **50° C e 250° C**.

A questa funzione è stata preimpostata la temperatura di **160° C**.

- Scegliere sempre alimenti che richiedono la stessa temperatura di cottura.
- Non è necessario preriscaldare il forno.
- Per quanto riguarda la durata della cottura togliere l'alimento già cotto e continuare eventualmente la cottura dell'altro alimento per il tempo necessario.

### **FUNZIONE PASTICCERIA (Statico+Ventola)**

Questa funzione è idonea per la cottura su due livelli e in particolare per la cottura di dolci. La funzione è regolata in temperatura che può essere selezionata tra **50 e 250° C**. A questa funzione è stata preimpostata la temperatura di **175° C**.

- Non è necessario preriscaldare il forno.
- Invertire la posizione degli alimenti all'interno del forno durante la cottura.

- Per quanto riguarda la durata di cottura, togliere l'alimento già cotto e continuare eventualmente la cottura dell'altro alimento per il tempo necessario.

### **FUNZIONE TURBOGRILL (Grill+Ventola)**

Questa funzione è ideale per cuocere grossi pezzi di carne (roast beef, arrosti).

La funzione è regolata dai livelli **1, 2, 3, 4, 5**, che determinano il crescente dosaggio della potenza della resistenza superiore. A questa funzione è stato preimpostato il livello **3**.

- **Durante la cottura la porta del forno deve restare chiusa.**
- Disporre la carne sulla griglia e posizionare la leccarda sul primo livello. Consigliamo di versare un po' di acqua nella leccarda per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso.
- Girare la carne a metà cottura.

### **FUNZIONE TURBOVENTILATO**

Questa funzione è idonea per la cottura su due livelli. La funzione è regolata in temperatura che può essere selezionata tra **50° C e 250° C**.

A questa funzione è stata preimpostata la temperatura di **160° C**.

Questa funzione è ideale per:

- Torte di frutta grandi
- Timballi
- Verdure ripiene
- Pollame (di peso superiore a 3 kg)

Non è necessario preriscaldare il forno.

### **FUNZIONE PROGRAMMA**

Questa funzione permette la cottura di pizza, pane, focacce. La funzione è regolata con **3** diversi programmi di cottura (**P1, P2, P3**) con temperature iniziali preimpostate e temperature di cottura (modificabili dall'utente).

I valori di temperatura di cottura (modificabili dall'utente) hanno come massima temperatura impostabile: **240° C per P1, 200° C per P2 e 190° C per P3** al fine di ottenere cotture omogenee.

Ad ogni programma è associata una ricetta per la preparazione del tipo di alimento che desiderate.

Il programma **P1** consente il preriscaldamento rapido della cavità del forno con una temperatura iniziale di **300° C** e con una temperatura di cottura di **240° C**.

Per ottimizzare i consumi e ridurre gli sprechi di energia elettrica, in caso che la cavità del forno sia già calda, la fase di preriscaldamento non è eseguita ma viene automaticamente impostata la temperatura di cottura (**240° C**). Per i programmi **P2** e **P3** la temperatura iniziale è sempre di **220° C**.

### **FUNZIONE BOOSTER**

Questa funzione consente il rapido preriscaldamento del forno.

Questa funzione è regolata in temperatura e può essere selezionata tra **50° C e 250° C**.

A questa funzione è stata preimpostata la temperatura di **200° C**.

Durante il riscaldamento gli indicatori **----°C** si accendono in sequenza. Al raggiungimento della temperatura impostata entra in azione un segnale acustico ed il forno si regola automaticamente sulla Funzione Statico.

Questa funzione è ideale per la cottura di carne, pesce e pollame.

## PULIZIA DEL FORNO E DEI SUOI ACCESSORI

- Dopo ogni uso lasciar raffreddare il forno e pulirlo per evitare che le incrostazioni vengano ripetutamente scaldate.
- Se lo sporco è tenace, usare un prodotto specifico per la pulizia del forno seguendo le istruzioni sulla confezione.
- Pulire l'esterno con una spugna inumidita in acqua tiepida.
- **Non usare abrasivi o pagliette metalliche.**
- Pulire il vetro della porta del forno con un detersivo liquido.
- Lavare gli accessori in lavastoviglie o a mano usando un prodotto per la pulizia del forno.
- Durante le cotture lunghe, o durante le cotture simultanee a più livelli, di alimenti contenenti molta acqua (pizza, verdure ripiene, ecc.), si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione: quando il forno è freddo asciugarla con un panno o una spugna.

### Come togliere la porta del forno (per la pulizia)

1. Aprire la porta del forno.
2. Spostare in avanti le levette (A) delle cerniere.
3. Sollevare fino ad agganciare le levette, togliere la porta.
4. **Avvertenza: Durante l'operazione di pulizia fare attenzione a non sganciare le levette di tenuta delle cerniere.**
5. Rimontare la porta del forno procedendo in senso inverso.



### Come pulire il cielo del forno abbassando la resistenza del Grill (se in dotazione)

- Procedere alla pulizia del forno solo dopo aver lasciato raffreddare il forno.
1. Per pulire il cielo del forno, estrarre e abbassare contemporaneamente la resistenza.
2. Procedere alla pulizia e riposizionare correttamente la resistenza nella posizione originale.



### Come sostituire la lampada del forno

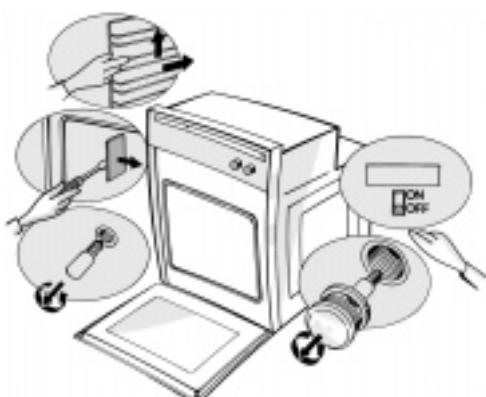
1. Disinserire il forno elettricamente.
2. Svitare la copertura della lampada.
3. Sostituire la lampada (v. N.B.).
4. Avitare la copertura della lampada.
5. Ridare tensione.



### Come sostituire la lampada laterale (se in dotazione)

1. Disinserire il forno elettricamente.
2. Togliere la griglia porta accessori laterale sinistra.
3. Utilizzando un cacciavite, fare leva verso l'esterno fino a rimuovere la protezione in vetro della lampada.
4. Sostituire la lampada (v. N.B.).
5. Riposizionare e spingere contro la parete per agganciare correttamente la protezione in vetro.
6. Riposizionare correttamente la griglia porta accessori laterale.
7. Ridare tensione.

**N.B.:** Usare solo lampade da 25 W 230 V, tipo E-14, T300°C, disponibili presso il nostro Servizio Assistenza.



## GUIDA RICERCA GUASTI

### Il forno non funziona

- Riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.
- Verificare che ci sia tensione in linea.
- Verificare che il selettore forno non sia in posizione "0".

- Se sul display appare il messaggio "STOP", premere il tasto **2** per riassettrare il forno e poi regolare l'ora (vedere la Scheda Programmatore separata).
- Se sul display appare il messaggio "Fxx", contattare il Servizio Assistenza Tecnica, citando il codice di errore visualizzato.

## SERVIZIO ASSISTENZA

### Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare se non è possibile risolvere da soli il problema (v. "Guida ricerca guasti").
2. Rimettere in funzione l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

**Se dopo i suddetti controlli il piano o il forno non funzionano correttamente, contattare il Servizio Assistenza più vicino.**

### Indicare sempre:

- il tipo di guasto;
- il tipo e il modello esatto dell'apparecchio;
- il numero assistenza (è la cifra che si trova dopo la parola "Service") sulla targhetta matricola posta sul bordo interno destro della cavità (visibile a porta aperta).  
Il numero assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia.
- il vostro indirizzo e numero telefonico completi.



**SERVICE** 00 0000 00000



## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

- Questi elettrodomestici sono destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e sono conformi alla Direttiva Europea 89/109/CEE.
- Sono stati progettati per essere utilizzati solamente come apparecchi di cottura. Ogni altro uso (riscaldamento di locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Sono stati concepiti, costruiti e immessi sul mercato in conformità ai:
  - requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa tensione" 73/23/CEE;
  - requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 89/336/CEE;
  - requisiti della Direttiva 93/68/CEE